



Verona, 5 aprile 2016

Comunicato stampa

Oggetto: Eventi “Taste and Visit”

Gli eventi “Taste and Visit” sono organizzati da Fuori fiera e fanno parte del circuito Vinitaly And The City per celebrare il 50° compleanno di Vinitaly.

Gli eventi si sviluppano in centro storico da venerdì 08 a domenica 10 aprile.

VENERDÌ 08 APRILE 2016

CORTE SGARZERIE DALLE 17.00 ALLE 23.00

TASTE AND VISIT “In Soave”

Fuori Fiera ha il piacere di presentare la serata TEST AND VISIT “In Soave” in Corte Sgarzerie dalle ore 17.00 alle ore 23.00.

L’evento comprende un ticket degustativo pari a €12.00 comprensivo di due assaggi di vino, un Soave e un Lessini Durello in abbinamento con un piattino di prodotti tipici del territorio, sopressa di Brenton, formaggio Monte Veronese e pane artigianale con olio d’oliva Valpolicella DOP. La serata offre, in aggiunta, la visita al sito archeologico di Corte Sgarzerie.

“In Soave”

“In Soave” è una rete d’imprese fondata da 5 imprenditori locali che conta una quindicina di partner dell’Est veronese. La rete persegue la valorizzazione e promozione del territorio e dei suoi prodotti tipici in un’ottica turistica. I presupposti di “In Soave” muovono dall’intensa conoscenza della vasta area vocata all’enogastronomia, al turismo esperienziale e alla riscoperta di tradizioni e miti popolari, denominata “Soave wine park”, dove l’accoglienza e il senso dell’ospitalità sono ingredienti autentici e di qualità. La promozione riguarda le fertili terre del Soave in cui crescono vitigni importanti che sottolineano colline e declivi e danno i natali a bottiglie rinomate: Soave, Durello Lessini, Valpolicella. Nel “Soave wine park”, oltre ai vini di pregio si gustano piatti della tradizione, si acquista direttamente dal produttore, si mette piede in borghi e manieri, occhi e testa nell’arte di ville venete e palladiane. Per innamorarsi definitivamente dello stile italiano.

I produttori della rete “In Soave” presenti all’evento sono i seguenti:

- Vino Soave DOC della Cantina Monte Tondo;
- Vino Lessini Durello della Cantina Sandro de Bruno;
- Olio d’oliva Valpolicella DOP del Frantoio Bonamini & Frantoio Ballarini;
- Prodotti tipici di Pizzeria La Vigna, Forme e Sapori e La Casara Veronese.

L’acquisto del biglietto sarà possibile presso l’info point all’evento.

SABATO 09 APRILE 2016

ARCO DEI GAVI DALLE ORE 18.00 ALLE 22.00

TASTE AND VISIT GOLD “Allegrini”

Sabato 09 Aprile presso l’Arco dei Gavi dalle ore 18.00 alle ore 22.00 Fuori Fiera presenta l’evento TASTE AND VISIT GOLD “Allegrini”.

La prestigiosa casa vitivinicola Allegrini propone la degustazione dei suoi vini Vermentino Solosole 2015, La Grola Allegrini 2012 e Rosso di Montalcino 2014 San Polo.

Il ticket di degustazione comprende l’assaggio dei tre vini a disposizione con un contributo di €12.00

Il costo del biglietto comprende inoltre la spiegazione del complesso Arco dei Gavi/Castelvecchio da parte di una guida turistica.

Al termine della serata vi sarà la premiazione della giovane Giorgia Orlandi come migliore membro ONAV.

Giorgia è *Tecnico Assaggiatore dell'ONAV, Enologo, Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti, Dottoranda in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie Agroalimentari presso l'Università di Modena e Reggio Emilia*, instancabile ambasciatrice del vino italiano, veronese in particolare, ha sempre condiviso con dinamismo le attività della Sezione dimostrando una spiccata attitudine come “giudice del vino” senza mai dimenticare l’impegno e la passione che ogni produttore riversa nella propria “creatura”, ma sempre con un occhio di riguardo al consumatore. Per le attività ONAV si è sempre resa disponibile nelle varie manifestazioni, in modo particolare nelle occasioni di rassegne e concorsi sia provinciali che nazionali come valutatore dei vini proposti, dimostrando di essere anello di congiunzione tra chi il vino “lo progetta” (enologo) e chi il vino lo valuta nella sua essenza finale (l’assaggiatore ONAV).

La famiglia Allegrini

La famiglia Allegrini è protagonista della storia di Fumane e della Valpolicella fin dal XVI secolo e, da allora, tramanda la cultura della vite e del vino. Documenti notarili attestano che essa ricopriva un ruolo preminente nella comunità locale e la annoverano tra le famiglie di proprietari terrieri più importanti, da sempre legata al lavoro agricolo e alla valorizzazione della tradizione contadina.

Il Podere “La Grola” rappresenta, a partire dall’antica leggenda che vuole l’uva Corvina essere nata proprio su questa stupenda collina, il luogo eletto “a fare il vino” e, da sempre, il vigneto simbolo della Valpolicella Classica.

Il Rosso di Montalcino San Polo 2014 rappresenta una alternativa al Brunello ed unisce alla buona struttura doti di particolare vivacità, sapidità e freschezza. E’ un vino che preferisce essere bevuto giovane, ma con buona propensione all’invecchiamento.

Il Vermentino della tenuta SoloSole si distingue perchè valorizza i profumi e i sapori del territorio Bolgherese. Pulizia e purezza sono i suoi tratti distintivi. Le uve vengono vendemmiate quando il colore degli acini vira al giallo intenso. Il suo nome è SoloSole in quanto essenzialmente frutto del lavoro e della maturazione al sole.

L’acquisto del biglietto sarà possibile presso l’info point all’evento.

DOMENICA 10 APRILE 2016

PIAZZA BRA DALLE ORE 16.00 ALLE ORE 20.00

TASTE AND VISIT ARENA

Domenica 10 Aprile Fuori Fiera ha il piacere di presentare l’evento TASTE AND VISIT ARENA in Piazza Bra dalle ore 16.00 alle 20.00.

L’evento propone la degustazione dei seguenti vini:

- Vino Spumante e Moscato del Consorzio d’Asti;

- Vino Brachetto d'Acqui dell'omonimo Consorzio.

Il ticket degustativo ha un costo pari a €12.00 e comprende tre degustazioni dei vini proposti e la guida turistica del sito, la quale illustrerà il complesso monumentale dell'Arena.

L'evento comprende anche un'informale premiazione degli Alpini, la quale, in caso di pioggia, verrà spostata in Cortile Mercato Vecchio alle ore 16.00.

Il Consorzio per la Tutela dell'Asti D.O.C.G. si dedica, attraverso una salda «filosofia della qualità», alla ricerca ai fini del miglioramento produttivo e alla promozione del territorio dal quale proviene l'uva moscato bianco, destinata a produrre l'Asti D.O.C.G. e il Moscato d'Asti D.O.C.G., il primo ricco intenso, il secondo dolce e delicato.

È un territorio che comprende tre aree provinciali del sud del Piemonte: Alessandria, Asti e Cuneo. Qui regna la vite, che prospera in filari ordinati, curati, preziosi, capaci di rendere inconfondibile e irripetibile lo straordinario paesaggio del Piemonte, unico al mondo.

Il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui nasce con lo scopo di controllare e regolamentare la crescita del Brachetto d'Acqui D.O.C.G. e tutelarne il territorio, programmando la produzione, incentivandone la commercializzazione, con un forte impegno di promozione e valorizzazione sui mercati mondiali.

Il Brachetto d'Acqui, vino rosso piemontese prodotto con le uve del vitigno brachetto specialmente nel territorio d'Acqui, è aromatico e dolce, dal profumo floreale e dal gusto delicato. È un vino gioioso, tra i più eleganti e gradevoli, che si sposa bene con i dessert più elaborati e le macedonie di frutta.

L'acquisto del biglietto sarà possibile presso il banco degustazioni in Piazza Bra fronte Arena.

Ufficio Stampa

Fuori Fiera